

# MR. PEABODY'S DINNER,

JUNE 26, 1854,

TO THE AMERICAN MINISTER AND MISS LANE; THE LORD MAYOR AND LADY MAYORESS;  
AND A LARGE PARTY OF ENGLISH AND AMERICAN FRIENDS,

AT THE

**Brunswick Hotel, Blackwall,**

## Premier Service.

Tortue à l'Anglaise et Claire.

Truite à la Tartare.

Printannier.

Water-zootchés de Perches, Soles, Saumon, Truites et d'Anguilles.

Tranches de Saumon de Gloucester.

Turbot Sauce de homard.

Rougets en Papillote.

Boudin de Merlans à la Reine.

Filets de Soles à la Orly; St. Pierre à la crème; Mâtelote Normande.

Friture de Flottons et d'Anguilles.

Rissoles de homard.

Quenelles de Saumon.

Crevettes en Buisson.

Cotelettes de Saumon à l'Italienne.

White Bait et en Mephisto.

## Relèves.

Poularde à la Montmorency.

Paté froid à la Royale.

Noix de Veau à la Jardinière

Poularde à l'ivoire Sauce suprême froide.

Jambon de Bayonne.

Bastion de Volaille.

Oies farcies.

Le Lard garni de fèves.

Galantine de veau à la gelée

## Entrées.

Côtelettes à la Maintenon.

Ris de Veau en Macedoine.

Filets de Pigeons à l'Italienne.

Vol au vent à la financière

Kari à l'Indienne.

Fricassée de Volaille aux truffes.

Chartreuse à la Toulouse.

## Second Service.

### ROTS.

Chapon, Petits Poulets au cresson.

Levreau.

Dindonneau.

Cannetons à la ferme.

## Relèves.

Charlotte Plombière

Boudin de Jenny Lind.

## Entremets.

Boudin St. Clair.

Haricots verts.

Crôte de Champignons.

Crème à la Montmorency.

Fromage de Neufchatel.

Tourte de cerises à l'Anglaise.

Fromage Bavarois.

Gelée au Maraschin garnie de fraises.

Petits Pois.

Mayonnaise de homard.

Meringues à la glace.

Gâteau de Millefeuilles.

Gelée Macedoine de fruits.

Riz à la Brunswick.

GLACES.—Ananas, Fraiboises, Citron.

DESSERT.—Ananas, Raisins, Framboises, Pêches, Brugnon,  
Gâteaux garnis, Conserve diverses.



S. W. HOWELL, PRINTER, & Co., 31, CHEAPSIDE, LONDON.